

Daging kerang beku-Bagian 3: Penanganan dan pengolahan



Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata	ii
1 Ruang lingkup	1
2 Acuan normatif	1
3 Istilah dan definisi.....	1
4 Bahan.....	1
5 Peralatan.....	1
6 Teknik penanganan dan pengolahan.....	2
7 Syarat pengemasan	4
8 Syarat penandaan.....	4
9 Penyimpanan	5
Lampiran A (informatif) Diagram alir proses daging kerang beku	6
Gambar A.1- Diagram alur proses daging kerang beku	6



Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas daging kerang beku yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) yang dapat memenuhi jaminan tersebut.

Standar ini merupakan revisi dari SNI 01-3460-1994 dan disusun oleh Panitia Teknis 65-05 Produk Perikanan. Standar ini dirumuskan melalui rapat teknis dan disepakati dalam rapat konsensus pada tanggal 16 Agustus 2006 di Bogor serta dihadiri oleh anggota panitia teknis, wakil-wakil produsen, konsumen, asosiasi, lembaga penelitian, perguruan tinggi serta instansi terkait sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

1. Undang-Undang No. 7 tahun 1996 tentang Pangan.
2. Undang-Undang No. 31 tahun 2004 tentang Perikanan.
3. Peraturan Pemerintah No. 69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
4. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 01/MEN/2002 tentang Sistem Manajemen Mutu Terpadu Hasil Perikanan.
5. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 06/MEN/2002 tentang Persyaratan dan Tata Cara Pemeriksaan Mutu Hasil Perikanan yang Masuk ke Wilayah Republik Indonesia.
6. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 21/MEN/2004 tentang Sistem Pengawasan dan Pengendalian Mutu Hasil Perikanan untuk Pasar Uni Eropa.

Standar ini telah melalui proses jajak pendapat pada tanggal 16 Juli 2007 sampai dengan 16 Oktober 2007 dan pemungutan suara pada tanggal 21 Oktober 2008 sampai dengan 21 Januari 2009 dengan hasil akhir RASNI.

Daging kerang beku–Bagian 3: Penanganan dan pengolahan

1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan penanganan dan pengolahan daging kerang beku.

2 Acuan normatif

SNI 3460.2:2009, *Daging kerang beku - Bagian 2: Persyaratan bahan baku.*

SNI 01-4872.1-2006, *Es untuk penanganan ikan - Bagian 1: Spesifikasi.*

3 Istilah dan definisi

3.1

penanganan

rangkaian kegiatan penanganan untuk mendapatkan produk yang baik dan mempunyai jaminan mutu

3.2

pengolahan

rangkaian kegiatan untuk mendapatkan produk akhir yang berupa daging kerang beku

3.3

potensi bahaya

potensi kemungkinan terjadinya bahaya di dalam suatu proses atau pengolahan produk yang meliputi 3 aspek yaitu bahaya yang akan mengakibatkan gangguan terhadap keamanan pangan (*food safety*), mutu produk/keutuhan pengolahan (*wholesomeness*) dan penipuan ekonomi (*economic fraud*)

4 Bahan

4.1 Bahan baku

Bahan baku daging kerang beku sesuai SNI 01-3460.2:2009.

4.2 Bahan penolong

4.2.1 Air

Air yang dipakai sebagai bahan penolong untuk kegiatan di unit pengolahan memenuhi persyaratan kualitas air minum sesuai dengan ketentuan tentang syarat untuk pengawasan kualitas air minum.

4.2.2 Es

Es yang digunakan sesuai SNI 01-4872.1.2006. Dalam penggunaannya, es ditangani dan disimpan di tempat yang bersih agar terhindar dari kontaminasi.

5 Peralatan

5.1 Jenis peralatan

- a) alat pembeku;
- b) alat pengupas kulit kerang;
- c) alat perebusan.
- d) keranjang;
- e) meja proses;
- f) pan pembeku;
- g) pisau;
- h) timbangan.

5.2 Persyaratan peralatan

Semua peralatan dan perlengkapan yang digunakan dalam penanganan dan pengolahan Daging kerang beku mempunyai permukaan halus dan rata, tidak mengelupas, tidak berkarat, tidak merupakan sumber cemaran jasad renik, tidak retak dan mudah dibersihkan. Semua peralatan dalam keadaan bersih sebelum, selama dan sesudah digunakan.

6 Teknik penanganan dan pengolahan

6.1 Penerimaan

- a) Potensi bahaya: kerang mati, kemunduran mutu dan kontaminasi bakteri patogen.
- b) Tujuan: mendapatkan bahan baku yang memenuhi persyaratan mutu, ukuran dan bebas dari kontaminasi bakteri patogen.
- c) Petunjuk: bahan baku yang diterima di unit pengolahan diuji secara organoleptik, untuk mengetahui mutunya, disortir menurut jenis dan ukurannya secara cepat, cermat dan saniter. Bahan baku diidentifikasi dan diberi kode untuk kemudahan dalam penelusuran (*traceability*) dan dipertahankan sampai tahapan produk akhir. Untuk bahan baku berupa daging suhu dipertahankan 0 °C - 5 °C dan langsung dilanjutkan ke 6.6.

6.2 Pencucian I

- a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen dan kemunduran mutu.
- b) Tujuan: menghilangkan kotoran dan lendir yang menempel pada kerang serta bebas dari bakteri patogen.
- c) Petunjuk: kerang dimasukkan ke dalam keranjang lalu dicuci dengan air dingin yang mengalir dan di dilakukan secara cepat, cermat dan saniter.

6.3 Perebusan

- a) Potensi bahaya: kerusakan tekstur.
- b) Tujuan: memudahkan pelepasan daging dari cangkang.
- c) Petunjuk: bahan baku kerang hidup yang sudah dicuci direbus dengan air mendidih sampai semua cangkang terbuka. Setelah cangkang terbuka, kerang dimasukkan dalam keranjang lalu didinginkan dengan air dingin yang mengalir pada suhu maksimal 5 °C. Perebusan dan pencucian dilakukan secara cepat, cermat dan saniter.

6.4 Pelepasan cangkang kerang

- a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen, filth dan kerusakan fisik.
- b) Tujuan: mendapatkan daging kerang yang terlepas dari cangkang.
- c) Petunjuk: dilakukan dengan menggunakan pisau atau alat pengupas cangkang.

Pelepasan dilakukan secara cepat, cermat dan saniter dengan suhu produk 0 °C - 5 °C.

6.5 Perapihan

- a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen, tidak rapih, kotoran dan cangkang serta kerusakan fisik.
- b) Tujuan : mendapatkan daging kerang yang rapih dan bebas dari cangkang kerang.
- c) Petunjuk: daging kerang yang sudah dilepas dari cangkangnya dirapihkan dengan gunting untuk membuang cangkang dan bagian yang tidak diperlukan. Perapihan dilakukan secara cepat, cermat dan saniter dengan suhu produk 0 °C - 5 °C.

6.6 Pencucian II

- a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen dan kemunduran mutu.
- b) Tujuan: mendapatkan daging kerang yang bersih dan bebas dari kotoran dan cangkang kerang.
- c) Petunjuk: kerang dimasukan ke dalam keranjang lalu dicuci dengan air dingin yang mengalir dan di dilakukan secara cepat, cermat dan saniter suhu produk 0 °C - 5 °C.

6.7 Sortasi

- a) Potensi bahaya: ukuran tidak sesuai, kontaminasi bakteri patogen.
- b) Tujuan: mendapatkan mutu, jenis dan ukuran daging kerang yang sesuai serta bebas dari kontaminasi bakteri patogen.
- c) Petunjuk: daging kerang disortir secara organoleptik berdasarkan mutu dan ukuran. Sortasi dilakukan secara cepat, cermat dan saniter dengan suhu produk maksimal 5 °C.

6.8 Penyusunan

- a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen, kemunduran mutu dan susunan yang tidak rapi.
- b) Tujuan: mendapatkan bentuk kerang yang rapi, sesuai ukuran dan bebas dari bakteri patogen.
- c) Petunjuk: daging kerang ditimbang sesuai ukuran lalu disusun dalam pan. Proses penyusunan dilakukan dengan cepat, cermat dan saniter dengan suhu produk 0 °C - 5 °C.

6.9 Pembekuan

- a) Potensi bahaya: pembekuan yang tidak sempurna (*partial freezing*) dan kehilangan cairan (*driploss*).
- b) Tujuan: mendapatkan daging kerang yang beku.
- c) Petunjuk: daging kerang yang sudah disusun dalam pan pembekuan, dibekukan dalam alat pembeku (*Freezer*) hingga suhu pusat daging kerang mencapai maksimal -18 °C dalam waktu 4 jam - 5 jam.

6.10 Penggelasan

- a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen dan kemunduran mutu.
- b) Tujuan: melapisi daging kerang dengan air es agar tidak mudah terjadi pengeringan pada saat penyimpanan.
- c) Petunjuk: Daging kerang beku dilepas dari pan pembeku dengan dicelupkan dalam air dingin pada suhu $(2 \pm 1) ^\circ\text{C}$. Proses pencelupan ini dimaksudkan juga untuk penggelasan produk. Daging kerang beku yang sudah diglasing dimasukkan dalam

kantong plastik sesuai dengan ukuran dan siap dikemas. Proses penggelasan dilakukan secara cepat, cermat dan saniter dengan mempertahankan suhu pusat produk maksimal -18 °C.

6.11 Pengepakan dan pelabelan

- a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen dan kesalahan label.
- b) Tujuan: melindungi produk dari kontaminasi dan kerusakan selama transportasi dan penyimpanan serta sesuai dengan label.
- c) Petunjuk: Daging kerang beku dimasukkan ke dalam plastik, kemudian dimasukan dalam inner karton yang telah diberi label. Proses pengemasan dan pelabelan dilakukan secara cepat, cermat dan saniter dengan mempertahankan suhu pusat daging kerang beku maksimal -18 °C.

7 Syarat pengemasan

7.1 Bahan kemasan

Bahan kemasan untuk Daging kerang beku bersih, tidak mencemari produk yang dikemas, terbuat dari bahan yang baik dan memenuhi persyaratan bagi produk daging kerang beku.

7.2 Teknik pengemasan

Produk akhir dikemas dengan cepat, cermat secara saniter dan higienis, pengemasan dilakukan dalam kondisi yang dapat mencegah terjadinya kontaminasi dari luar terhadap produk.

8 Syarat penandaan

Setiap kemasan produk daging kerang beku yang akan diperdagangkan diberi tanda dengan benar dan mudah dibaca, mencantumkan bahasa yang dipersyaratkan disertai keterangan sekurang-kurangnya sebagai berikut:

- a) jenis produk;
- b) berat bersih produk;
- c) nama dan alamat unit pengolahan secara lengkap;
- d) bila ada bahan tambahan lain diberi keterangan bahan tersebut;
- e) tanggal, bulan dan tahun produksi;
- f) tanggal, bulan dan tahun kedaluwarsa.

9 Penyimpanan

Penyimpanan daging kerang beku dalam gudang beku (*cold storage*) dengan suhu maksimal -25 °C dengan fluktuasi suhu ± 2 °C. Penataan produk dalam gudang beku diatur sedemikian rupa sehingga memungkinkan sirkulasi udara dapat merata dan memudahkan pembongkaran.

Lampiran A
(informatif)

Diagram alir proses daging kerang beku



Gambar A.1 - Diagram alir proses daging kerang beku







BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.go.id